KITCHENWARE

DEUTSCH

SLOVENŠČINA

MULTI-RÖSTER
VEČNAMENSKA PONEV
MR 2012

BEDIENUNGSANLEITUNG
NAVODILA ZA UPORABO

Hans-Ulrich Betermann Beratungs- und Verlags GmbH & Co KG

Deutsch 02
Slovenščina 25

Aktionszeitraum: 10/2012
Typ: MR 2012
Originalbedienungsanleitung

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für den Multi-Röster von Kitchenware entschieden haben. Sie haben damit ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben, das höchste Leistungs- und Sicherheitsstandards erfüllt. Für den richtigen Umgang und eine lange Lebensdauer empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise zu beachten.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller/Importeur angefordert werden.

Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes und der europäischen Niederspannungsrichtlinie. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:

Intertek GS geprüfte Sicherheit

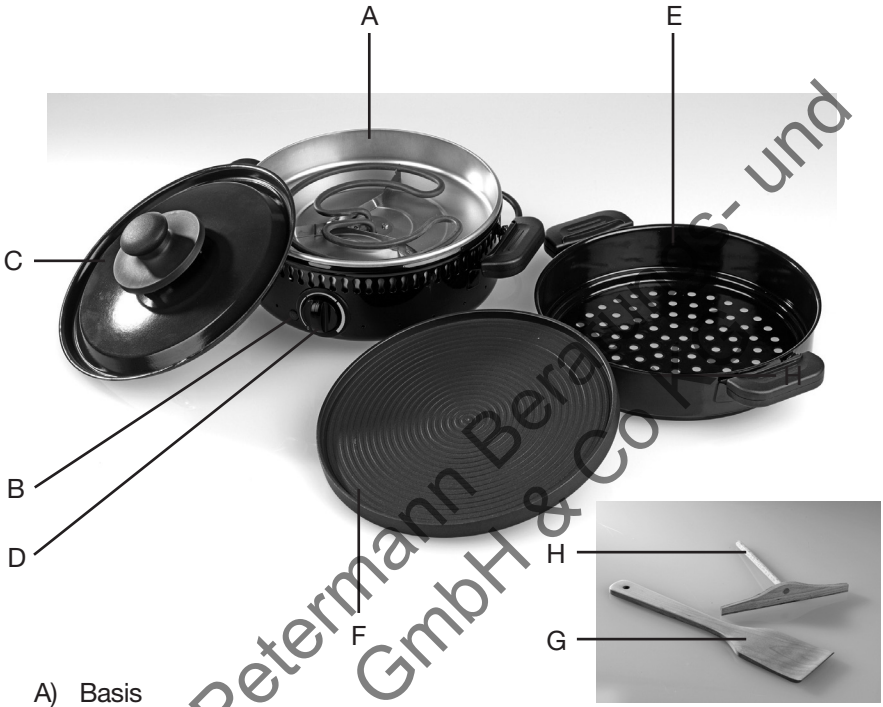
Vertrieben durch:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Herausgeber der Anleitung:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Ausgabedatum: 10/2012

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

PRODUKTBESTANDTEILE / LIEFERUMFANG



A) Basis
B) Kontrollleuchte
C) Deckel (mit Griff)
D) Temperaturregler
E) Kastanieneinsatz
F) Grill-/Backplatte
G) Holz-Spatel
H) Teigverteiler

Hans-Ulrich Petermann Bera
Vertriebs GmbH & Co

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

INHALTSANGABE Seite

Einführung **2**
EU-Konformitätserklärung **2**
Produktbestandteile/Lieferumfang **3**
Allgemeines **5**
– Bedienungsanleitung 5
– Symbolerklärung 5
– Bestimmungsgemäße Verwendung 5
Sicherheit **6–10**
– Allgemeine Sicherheitshinweise 6
– Gerätebezogene Sicherheitshinweise 9
Aufbau und Montage **11**
– Vor dem ersten Gebrauch 11
Bedienung **12–17**
– Erste Inbetriebnahme 12
– Bedienung des Gerätes 13
Störung und Behebung **19**
Wartung, Reinigung und Pflege **20**
Technische Daten **21**
Entsorgung **21**
Garantie **22–23**
– Garantiebedingungen AT 22
– Garantiekarte AT 23

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

ALLGEMEINES

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie finden eine Reihe von wichtigen und nützlichen Hinweisen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.

SYMBOLERKLÄRUNG

Wichtige Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Gefahr – bezieht sich auf Personenschäden
Vorsicht – bezieht sich auf Sachschäden

Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Vorsicht! Heiße Oberfläche

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung/Grillen/Rösten von geeigneten Lebensmitteln geeignet. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

SICHERHEIT

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorsicht! Während des Gebrauchs werden die Oberflächen heiß.

Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Benutzen und bewahren Sie deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von jungen Kindern. Sie erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann.

Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Das Gerät ist nicht dafür bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden. Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden.

Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose. Stromschlaggefahr.

Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere der Basis gelangt.

Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel "WARTUNG,REINIGUNG UND PFLEGE".

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf! **Stromschlaggefahr!**

Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn ein Netzkabel oder das Gerät beschädigt oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**

Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**

Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern - **Erstickungsgefahr!**

Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.

Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.

Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.

Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z.B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GERÄTEBEZOGENE SICHERHEITSHINWEISE

Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen - **Brandgefahr!**

Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. Gehäuse, Deckel, Kastanieneinsatz,Grill-/ Backplatte usw. können sehr heiß werden. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. **Verletzungsgefahr!**

Beim Öffnen und Schließen des Gerätedeckels sowie bei der Benutzung des Gerätes kann heißer Dampf austreten – **Verbrühungsgefahr!**

Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange es heiß ist oder sich heiße Speisen oder Flüssigkeiten darin bzw. darauf befinden. **Verbrennungsgefahr!**

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann. **Verbrennungsgefahr!**

Nur Original Zubehör verwenden. Bei der Verwendung von nicht Original Zubehör ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original Zubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von geeigneten Lebensmitteln, keinesfalls für andere Zwecke. Um Gefährdungen zu vermeiden, geben Sie keine übergroßen Speisen hinein/darauf.

Geben Sie keinesfalls Wasser in heißes oder brennendes Fett.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, fett-und spritzunempfindliche Fläche, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände, um Beschädigungen der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.

Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile, vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen. Niemals die heiße Grill-/Backplatte oder den Einsatz anfassen.

Um Gefährdungen zu vermeiden, ziehen Sie immer bei Nichtbenutzung den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen.

Stellen und betreiben Sie das Gerät ausschließlich auf eine/r stabile/n, ebene/n und hitzebeständige/n Standfläche.

Achten Sie darauf, dass das Gerät abgeschaltet ist (Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn gedreht) bevor Sie es an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen oder es vom Netz trennen.

Verwenden Sie den Kastanieneinsatz keinesfalls für flüssigkeitshaltige Zutaten.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

AUFBAU UND MONTAGE

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden – um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen und auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE“.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BEDIENUNG

ERSTE INBETRIEBNAHME

Bei dem ersten Heizvorgang evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, z.B. durch Öffnen des Fensters und achten Sie auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose

Vor der ersten Benutzung Ihres Gerätes ist es notwendig, das Gerät ca. 5-10 Minuten ohne Zutaten aufzuheizen, um fertigungsbedingte Rückstände zu beseitigen.

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.

Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und führen Sie einen ca. 5-10 minütigen Aufheizvorgang, wie im Kapitel „Benutzung des Gerätes“ beschrieben, durch.

Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, schauen Sie bitte im Kapitel „STÖRUNG UND BEHEBUNG“ nach.

- Schalten Sie das Gerät nach dem Aufheizvorgang aus, trennen es vom Netz und lassen Sie es vollständig auf Raumtemperatur abkühlen.

Reinigen Sie den Multi-Röster wie im Abschnitt „WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE” beschrieben.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BEDIENUNG DES GERÄTES

Ihr Multi-Röster bietet Ihnen die Möglichkeit Esskastanien (Maroni) in dem Kastanieneinsatz zu rösten. Diesen Einsatz können Sie alternativ auch verwenden um in Alufolie eingewickelte Kartoffeln zu backen. Zudem ist im Lieferumfang eine beidseitig verwendbare Grill-/Backplatte enthalten, deren geriffelte Seite ausgezeichnet zum Grillen/Braten und Rösten von verschieden Zutaten wie beispielsweise Fleisch, Würstchen, Fisch, geschnittenen Kartoffeln etc. geeignet ist. Auf der glatten Seite der Grill-/Backplatte können Sie hervorragend Omelette, Pfannkuchen, Crepes, Tortillas usw. zubereiten.

Gefahr

Vorsicht beim Grillvorgang und beim Öffnen des Deckels! Heißer Dampf kann austreten - Verbrühungsgefahr!

Gefahr

Fassen Sie das Gerät sowie die Zubehörteile nur an den vorhandenen Griffen an und benutzen Sie wärmeisolierte Kochhandschuhe. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Das Gerät sowie die Zubehörteile können sehr heiß sein – Verbrennungsgefahr!

Gefahr

Achten Sie darauf, dass der Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, auf Position "0" gestellt ist, bevor Sie das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen oder es vom Netz trennen.

Gefahr

Verwenden Sie zur Entnahme oder zum Wenden der Speisen keinesfalls metallene oder andere scharfkantige Gegenstände, sondern den mitgelieferten Holzspatel. Schneiden Sie die Speisen nicht, solange Sie sich auf der Grill-/Backplatte befinden. Dadurch vermeiden Sie, dass die Antihaftbeschichtung beschädigt wird. Beschädigte Beschichtungen erschweren die Entnahme der Speisen, da diese unter Umständen an der Grill-/Backplatte haften bleiben.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

UM DEN MULTI-RÖSTER ZU BETREIBEN GEHEN SIE WIE FOLGT VOR:

- Stellen Sie das Gerät bzw. die Basis (A) in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.

Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und hitzebeständige Standfläche. Die Fläche sollte fettunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

BENUTZUNG DER GRILL-/BACKPLATTE (F):

Die antihaftbeschichtete Grill-/Backplatte ist beidseitig verwendbar. Eine Seite ist geriffelt und die andere Seite ist mit einer glatten Oberfläche versehen. Die geriffelte Seite eignet sich besonders gut zum Grillen und Rösten, die glatte Seite eignet sich sehr gut zum Ausbacken von Zutaten wie Pfannkuchen oder Crepes etc. auch Spiegeleier gelingen hervorragend.

GRILLEN/RÖSTEN MIT DER GRILL-/BACKPLATTE (F):

Geben Sie nicht zu viele Zutaten auf die Grill-/Backplatte, es sollte immer ausreichend Freiraum zwischen den einzelnen Zutaten sein.

- Setzen Sie die Grill-/Backplatte (F) mit der geriffelten Seite nach oben auf die Basis (A).
- Schließen Sie die Basis (A) an die Schutzkontakt-Steckdose an. Achten Sie dabei darauf, dass der Temperaturregler (D) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn gedreht ist.
- Drehen Sie nun den Temperaturregler (D) je nachdem welche Zutaten Sie zubereiten möchten auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrollleuchte (B) schaltet sich ein, sie erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Fällt die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang dies wird wiederum durch das Leuchten der Kontrollleuchte (B) angezeigt. Immer wenn das Thermostat die Heizfunktion einschaltet, leuchtet die Kontrollleuchte (B). Ist die gewünschte Temperatur erreicht, schaltet das Thermostat die Heizfunktion ab und auch die Kontrollleuchte (B) schaltet sich ab. Hierdurch wird die Temperatur in etwa konstant gehalten (die Kontrollleuchte (B) schaltet sich während des Betriebes immer wieder an und aus).

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- Wenn Sie es wünschen können Sie die Grill-/Backplatte (F) vor dem Auflegen Ihrer Zutaten mit etwas Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl bestreichen. Wir empfehlen Ihnen jedoch nur kleine Mengen zu verwenden.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, also die Kontrollleuchte (B) erloschen ist, legen Sie Ihre Zutaten vorsichtig auf die Grill-/Backplatte (F).
- Wenden Sie Ihre Zutaten nach Bedarf. Wir empfehlen Ihnen Fleisch nur einmal zu wenden, da es bei zu häufigem Wenden leicht zäh werden kann.
- Verwenden Sie zur Entnahme der Zutaten einen hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz oder den im Lieferumfang enthaltenen Holzspatel.

AUSBACKEN MIT DER GRILL-/BACKPLATTE (F):

Um Ihnen das Ausbacken von beispielweise Crepes, Pfannkuchen oder Ähnlichem zu erleichtern, befindet sich ein praktischer Teigverteiler im Lieferumfang mit dem Sie die jeweilige Teigmischung im Handumdrehen gleichmäßig auf der Grill-/Backplatte verteilen können.

- Setzen Sie die Grill-/Backplatte (F) mit der flachen, glatten Seite nach oben auf die Basis (A).
- Schließen Sie die Basis (A) an die Schutzkontakt-Steckdose an. Achten Sie dabei darauf, dass der Temperaturregler (D) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn gedreht ist.
- Drehen Sie nun den Temperaturregler (D) je nachdem was Sie zubereiten möchten auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrollleuchte (B) schaltet sich ein, sie erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Fällt die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang dies wird wiederum durch das Leuchten der Kontrollleuchte (B) angezeigt. Immer wenn das Thermostat die Heizfunktion einschaltet, leuchtet die Kontrollleuchte (B). Ist die gewünschte Temperatur erreicht, schaltet das Thermostat die Heizfunktion ab und auch die Kontrollleuchte (B) schaltet sich ab. Hierdurch wird die Temperatur in etwa konstant gehalten (die Kontrollleuchte (B) schaltet sich während des Betriebes immer wieder an und aus).

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- Wenn Sie es wünschen können Sie die Grill-/Backplatte vor dem Auflegen Ihrer Zutaten mit etwas Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl bestreichen.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, also die Kontrollleuchte (B) erloschen ist, geben Sie Ihre Zutaten (Teigmischung, Ei etc.) vorsichtig auf die Grill-/Backplatte (F). Verteilen Sie die Zutaten ggf. mit dem Teigverteiler (H) gleichmäßig auf der Grill-/Backplatte (F).
- Passen Sie ggf. die Temperatur an.
- Wenden Sie Ihre Zutaten nach Bedarf.
- Verwenden Sie zur Entnahme der Zutaten einen hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz oder den im Lieferumfang enthaltenen Holzspatel (G).

VERWENDUNG DES KASTANIENEINSATZES (E):

Mit dem Kastanieneinsatz können Sie Esskastanien (Maroni) zubereiten wie man es sonst von Märkten oder ähnlichem kennt. Alternativ eignet sich der Einsatz auch zum Backen von Kartoffeln, diese müssen jedoch vor der Zugabe in den Kastanieneinsatz in Aluminiumfolie eingewickelt werden.

Gefahr

Bereiten Sie niemals flüssigkeitshaltige Zutaten in dem Kastanieneinsatz zu und verwenden Sie kein Öl oder Fett! Es darf keine Flüssigkeit in die Basis gelangen.

Bereiten Sie die Maroni vor der Zugabe in den Kastanieneinsatz (E) vor, indem Sie diese mit der Schale waschen und an der gewölbten Fläche kreuzweise einschneiden. Anschließend die Esskastanien abtrocknen, um zu vermeiden, dass Flüssigkeit in die Basis gelangt.

- Setzen Sie den Kastanieneinsatz (E) auf die Basis (A). Achten Sie darauf, dass der Kastanienaufsatz (E) dort sicher angebracht ist und nicht verrutschen kann. Überprüfen Sie den festen Sitz.
- Setzen Sie den Deckel (C) auf den Kastanieneinsatz (E).
- Schließen Sie die Basis (A) an die Schutzkontakt-Steckdose an. Achten Sie dabei darauf, dass der Temperaturregler (D) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn gedreht ist.
- Drehen Sie nun den Temperaturregler (D) je nachdem welche Menge Sie zubereiten möchten auf die gewünschte Temperatur (je nach Größe und Menge der Kastanien empfehlen wir eine relativ hohe Temperatur, bei großer Menge stellen Sie den Temperaturregler (D) auf die höchste Stufe indem Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen) . Die Kontrollleuchte (B)

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

schaltet sich ein, sie erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Fällt die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang dies wird wiederum durch das Leuchten der Kontrollleuchte (B) angezeigt. Immer wenn das Thermostat die Heizfunktion einschaltet, leuchtet die Kontrollleuchte (B). Ist die gewünschte Temperatur erreicht, schaltet das Thermostat die Heizfunktion ab und auch die Kontrollleuchte (B) schaltet sich ab. Hierdurch wird die Temperatur in etwa konstant gehalten (die Kontrollleuchte (B) schaltet sich während des Betriebes immer wieder an und aus).

- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, also die Kontrollleuchte (B) erloschen ist, nehmen Sie vorsichtig den Deckel (C) ab (Achtung: Verwenden Sie immer den Griff, der Deckel ist sehr heiß) und legen Ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab. Geben Sie nun Ihre Esskastanien vorsichtig in den Kastanieneinsatz (E). Verwenden Sie kein Öl oder Fett!
- Setzen Sie den Deckel (C) wieder auf.
- Rühren bzw. Wenden Sie die Maroni von Zeit zu Zeit vorsichtig mit dem Holz-Spatel (G). Nach ca. 20 Minuten (die genaue Zubereitungsdauer ist abhängig von der Größe bzw. Menge der eingefüllten Zutaten) sind die Maroni fertig. Sie erkennen die fertigen Esskastanien wenn die Schale an der Stelle an der Sie sie eingeschnitten haben aufgeplatzt ist.
- Wenn die Maroni fertig sind schalten Sie das Gerät ab (Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn), nehmen Sie den Deckel (C) ab und legen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Danach nehmen Sie den Kastanieneinsatz (E) an den Griffen (zusätzlich mit wärmeisolierenden Kochhandschuhen) von der Basis (A) und geben die Maroni auf eine geeignete Unterlage.

Tipp: Decken Sie die heißen Maroni mit einem nassen Tuch ab, durch den Temperaturunterschied springt die Schale etwas ab und die Maroni lassen sich später leichter schälen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Für die Zubereitung von in Aluminiumfolie eingewickelten Kartoffeln empfehlen wir Ihnen die höchste Temperatureinstellung und eine Zubereitungszeit von ca. 20-30 Minuten (je nach Größe und Menge der Kartoffeln).

Das Gerät muss nach jeder Benutzung ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden, indem der Temperaturregler (D) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn gedreht und der Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose gezogen wird. Lassen Sie das Gerät (und alle Zubehörteile) auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

STÖRUNG UND BEHEBUNG

Störung:	**Ursache:**	**Behebung:**
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden. Der Temperaturregler wurde nicht weit genug gedreht.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur.
Während der ersten Benutzung tritt leichte Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	Auf den Heizelementen, der Grill-/Backplatte und dem Kastanieneinsatz befinden sich schützende Substanzen, welche eine Korrosion während des Transportes verhindern.	Führen Sie einen Heizvorgang ohne Lebensmittel durch. Danach ist die leichte Rauch und Geruchsentwicklung verschwunden.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Telefonnummer finden Sie in unseren Garantiebedingungen oder auf der Garantiekarte.
Unter der Internetadresse www.parhammer-electronic.at finden Sie weitere interessante und nützliche Hinweise zu diesem Gerät. Auch bei einem eventuellen Verlust der Bedienungsanleitung kann diese dort eingesehen bzw. heruntergeladen werden.

Hans-Ulrich Peterm ann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie es/diese reinigen und verstauen! Stromschlaggefahr!

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes bzw. der Basis gelangt. Das Gerät bzw. die Basis nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!

Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

- Zur Reinigung des Geräteäußeren (Basis) benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

REINIGUNG DER ZUBEHÖRTEILE

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!

Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen bevor Sie diese reinigen. Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie keinesfalls scharfe Reinigungs- und Scheuermittel um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

- Reinigen Sie die Zubehörteile (Deckel (B), Kastanieneinsatz (E), Grill-/Backplatte (F), Holz-Spatel (G) und Teigverteiler (H) in warmen, spülmittelhaltigem Wasser.
- Danach alle Teile gründlich mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220 – 240 V~
Nennfrequenz: 50Hz
Nennleistung: 800 W
Schutzklasse: I

ENTSORGUNG

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zu- geführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

Hans-Ulrich Peterman Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GARANTIE

GARANTIEBEDINGUNGEN (AT)

Sehr geehrter Kunde,
circa 95 % der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z.B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GARANTIEKARTE (AT)

Serviceadresse(n):

Parhammer Electronic Service GmbH

Salzweg 2, Gewerbegebiet, 4894 Oberhofen am Irrsee

www.parhammer-electronic.at

Hotline:

Tel: +43 (0) 6213-69941

Hersteller-/Importeurbezeichnung:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40,
D-82229 Seefeld

Email:

hup-kundendienst@aon.at

Produktbezeichnung:

MULTI-RÖSTER

Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:

MR 2012

Artikelnummer:

28202

Aktionszeitraum:

10/2012

Firma und Sitz des Verkäufers:

Hofer KG, A-4642 Sattledt, Hofer Straße 2

Fehlerbeschreibung:

Name des Käufers:

PLZ/Ort: Straße:

Tel.Nr.: E-Mail:

Unterschrift:

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

KITCHENWARE

DEUTSCH

SLOVENŠČINA

VEČNAMENSKA PONEV MR 2012

NAVODILA ZA UPORABO

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Verlags GmbH & Co KG

Obdobje akcije: 10/2012
Tip: MR 2012
Originalna navodila za uporabo

UVOD

Zahvaljujemo se vam za nakup večnamenske ponve Kitchenware. Izbrali ste kakovosten izdelek, ki izpolnjuje najvišje zahteve standardov glede zmogljivosti in varnosti. Za pravilno in dolgotrajno uporabo aparata upoštevajte napotke v teh navodilih.

IZJAVA EU O SKLADNOSTI

EU-izjavo o skladnosti je mogoče zahtevati pri proizvajalcu/uvozniku.

Aparat ustreza zahtevam nemškega zakona o varnosti aparatov in izdelkov ter evropski direktivi o nizki napetosti. To dokazuje znak GS neodvisnega inštituta za testiranje:

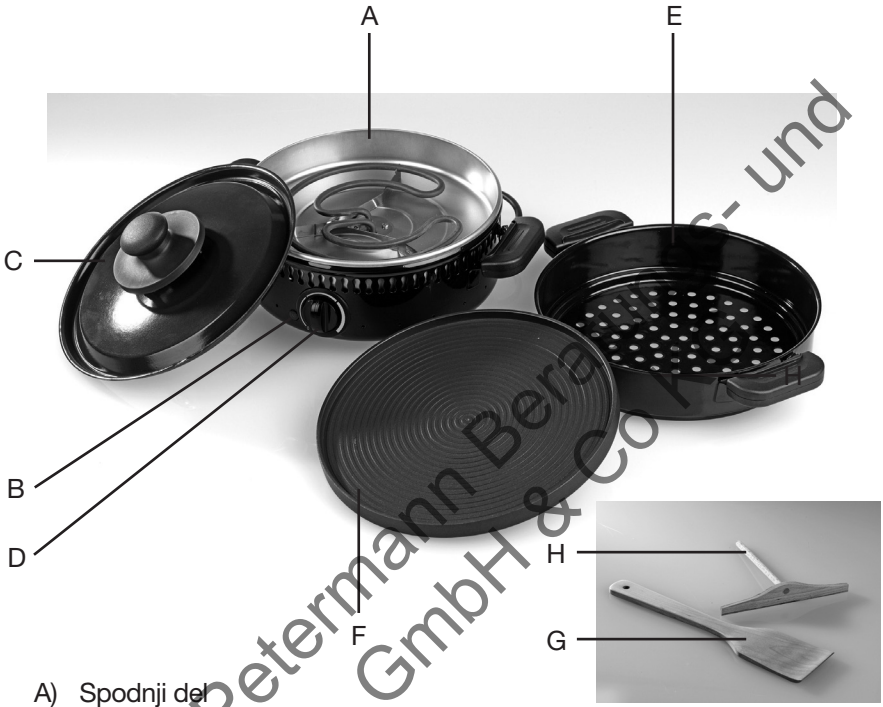
Distributer:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Izdajatelj teh navodil:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Datum izdaje: 10/2012

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

SESTAVNI DELI IZDELKA/OBSEG DOBAVE



A) Spodnji del
B) Kontrolna lučka
C) Pokrov (z ročajem)
D) Temperaturni regulator
E) Vstavek za peko kostanjev
F) Plošča za žar/peko
G) Lesena lopatka
H) Lopatka za testo

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Pridržane pravice do tehničnih in optičnih sprememb.

VSEBINA Stran

Uvod **26**
Izjava EU o skladnosti **26**
Sestavni deli izdelka/obseg dobave **27**
Splošno **29**
– Navodila za uporabo 29
– Razlaga simbolov 29
– Pravilna uporaba 29
Varnost **30–33**
– Splošni varnostni napotki 30
– Varnostna navodila v zvezi z napravo 32
Postavitev in montaža **34**
– Pred prvo uporabo 34
Uporaba **35–40**
– Prva uporaba 35
– Upravljanje naprave 36
Motnje in odpravljanje motenj **41**
Vzdrževanje, čiščenje in nega **42**
Tehnični podatki **43**
Odlaganje med odpadke **43**
Garancija **45–47**
– Garancijski list 45
– Garancijska kartica 47

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

SPLOŠNO

NAVODILA ZA UPORABO

Prosimo, da pred prvo uporabo aparata skrbno preberete ta navodila. V njih boste našli vrsto pomembnih in uporabnih nasvetov. Navodila za uporabo shranite in jih v primeru, da boste aparat dali drugi osebi, priložite aparatu.

RAZLAGA SIMBOLOV

S tem simbolom so označeni pomembni varnostni napotki.
Nevarnost – pomeni tveganje za poškodbe.
Previdno – pomeni tveganje za nastanek stvarne škode.

S tem simbolom so označene pomembne informacije.

Pozor: Vroča površina!

PRAVILNA UPORABA

Naprava je namenjena izključno za pripravo/peko na žaru/praženje ustreznih živil. Aparat je primeren le za uporabo v gospodinjstvu in ni primeren za profesionalno uporabo ter uporabo v prostorih za počitek in malico delavcev v trgovinah, pisarnah in drugih poslovnih prostorih, v kmetijskih obratih, za uporabo za goste v hotelih, motelih in drugih prenočitvenih objektih ter penzionih s ponudbo zajtrka. Vsaka druga oblika uporabe aparata ali spreminjanje aparata ni ustrezna uporaba in je prepovedana. Za škodo, ki je posledica neustrezne ali napačne uporabe, ne prevzamemo odgovornosti.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

VARNOST

SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI

Previdno! Med uporabo se površine segrejejo.

Električne naprave niso otroška igrača, zato napravo uporabljajte in shranjujte izven dosega majhnih otrok. Otroci ne morejo prepoznati nevarnosti, ki lahko nastanejo pri delu z električnimi napravami.

Otroci, starejši od 8 let, in osebe, ki imajo omejene fizične, zaznavne ali duševne sposobnosti ali omejene izkušnje in/ali znanje, lahko uporabljajo tovrstne naprave, če jih kdo nadzoruje oziroma pouči o varni uporabi naprave in če razumejo nevarnosti, povezane z uporabo naprave. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otrokom ni dovoljeno čistiti in vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in jih kdo nadzoruje. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo v bližini naprave in priključnega kabla.

Naprava ni namenjena za uporabo skupaj z zunanjim časovnim stikalom ali s sistemom za daljinsko upravljanje.

Če se omrežni kabel poškoduje, ga lahko zamenjajo samo na pooblaščenem servisu, da ne bi prišlo do poškodb, nezgod ali škode na napravi. Popravila naj izvajajo samo pooblaščeni serviserji.

Pred čiščenjem vedno izvlecite omrežni vtič iz vtičnice z zaščitnim kontaktom. Nevarnost električnega udara.

Pred čiščenjem naj se naprava skupaj s priborom povsem ohladi.

Ne uporabljajte jedkih in abrazivnih čistil.

Pazite, da v notranjost spodnjega dela ne prodre tekočina.

Upoštevajte nadaljnje napotke v poglavju "VZDRŽEVANJE, ČIŠČENJE IN NEGA".
Pri motnjah med obratovanjem, pred čiščenjem in kadar naprave ne uporabljate, vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Nikoli ne vlecite za omrežni kabel! **Nevarnost električnega udara!**

Naprave ne smete potopiti pod vodo ali je uporabljati na prostem, saj ne sme biti izpostavljena dežju ali vlagi! **Nevarnost električnega udara!**

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Če vam naprava pade v vodo, najprej izvlecite vtič iz vtičnice in šele nato vzemite napravo iz vode! Naprave nato ne smete uporabljati, prej naj jo pregledajo na pooblaščenem servisu. To velja tudi, če se naprava ali omrežni kabel poškodujeta ali če vam naprava pade na tla. **Nevarnost električnega udara!**

Pazite, da kabla in naprave ne postavite na vročo površino ali v bližino virov toplote. Kabel položite tako, da ne bo prišel v stik z vročimi ali ostrimi predmeti. **Nevarnost električnega udara!**

Kabla ne smete prepogibati ali ovijati okoli naprave, saj ga lahko s tem poškodujete. **Nevarnost električnega udara!**

Naprave ne uporabljajte, če stojite na vlažnih tleh, če imate mokre roke ali če je naprava mokra. **Nevarnost električnega udara!**

Naprave ne smete odpirati ali s pomočjo kovinskih predmetov segati v notranjost. **Nevarnost električnega udara!**

Embalažo hranite izven dosega otrok – **nevarnost zadušitve!**

Popravila naj izvajajo samo pooblaščeni serviserji. Nestrokovno popravljene naprave predstavljajo nevarnost za uporabnika.

Napravo priključite samo v skladno s predpisi pravilno vgrajeno vtičnico z zaščitnim kontaktom in napetostjo, ki je enaka navedbam na tipski ploščici.

Vtičnica mora biti v bližini naprave in prosto dostopna, da je mogoče napravo v primeru motenj hitro izklopiti iz električnega omrežja.

Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora, da ne pride do nezgod.

Da bi preprečili nesreče, v eno vtičnico z zaščitnim kontaktom nikoli ne priključite več gospodinjskih aparatov (npr. prek razdelilnika s tremi vtičnicami).

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & CoKG

VARNOSTNA NAVODILA V ZVEZI Z NAPRAVO

Pazite, da napravo postavite na ravno, nedrsečo podlago, ki je odporna proti vročini. Da bi preprečili zastoj vročine, naprave ne postavljajte neposredno ob steno, pod visečo omarico ali podobne elemente. Med obratovanjem naprave ne pokrivajte. Poskrbite za zadosten prostor in varnostno razdaljo do vseh lahko topljivih in gorljivih predmetov – **nevarnost požara!**

Med obratovanjem električnih grelnih naprav nastajajo visoke temperature, ki lahko povzročijo poškodbe. Ohišje, pokrov, vstavek za peko kostanjev, plošča za žar/peko itd. lahko postanejo zelo vroči. Vročih površin se ne dotikajte z golimi rokami! Uporabljajte nameščene ročaje in vedno nosite toplotno izolirane kuharske rokavice. Tudi ostale uporabnike poučite o nevarnostih. **Nevarnost telesnih poškodb!**

Ko odprete in zaprete pokrov ter uporabljate napravo, lahko iz nje izstopa vroča para – **nevarnost oparin!**

Nikakor ne premikajte naprave, dokler je vroča ali dokler se v njej oz. na njej nahajajo vroče jedi ali tekočine. **Nevarnost opeklin!**

Preden boste napravo očistili in/ali shranili, najprej počakajte, da se popolnoma ohladi. Upoštevajte, da je tudi izklopljena naprava lahko še zelo vroča. **Nevarnost opeklin!**

Uporabljajte samo originalno dodatno opremo. Če uporabljate dodatno opremo drugih proizvajalcev, se nevarnost za nezgode lahko poveča. Za posledice nezgod ali škode zaradi uporabe neoriginalnega pribora proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti. Pri uporabi dodatne opreme drugih proizvajalcev in zaradi tega nastalih poškodb naprave se garancija razveljavi.

Napravo uporabljajte izključno za pripravo primernih živil, v nobenem primeru je ne uporabljajte v druge namene. Da se izognete nevarnostim, vanjo ne dajajte prevelikih količin jedi.

V nobenem primeru ne dodajajte vode v vročo ali gorečo mast.

Napravo postavite na ravno površino, ki ni občutljiva na brizganje vode in maščobe, saj se brizgom ni mogoče vedno izogniti. Površino naj bo mogoče enostavno očistiti.

Za čiščenje nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil, čistil za drgnjenje ali ostrih predmetov, da se premaz proti prijemanju ne poškoduje.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Naprava naj se skupaj z dodatno opremo pred čiščenjem ohladi na sobno temperaturo. Vroče plošče za žar/peko ali vstavka se ne dotikaje.

Če naprave ne boste uporabljali, zaradi varnosti izvlecite vtič iz vtičnice in pustite, da se naprava povsem ohladi.

Napravo postavite in uporabljajte samo na trdni in ravni podlagi, ki je odporna proti vročini.

Preden napravo priključite v varnostno vtičnico ali jo izključite iz nje, preverite, ali je naprava izklopljena (temperaturni regulator je obrnjen do konca v levo).

Vstavka za peko kostanjev ne smete uporabljati za sestavine, ki vsebujejo tekočino.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

POSTAVITEV IN MONTAŽA

PRED PRVO UPORABO

Takoj ko vzamete aparat iz embalaže, preverite, ali ustreza navedenemu obsegu dobave. Za preprečevanje tveganja poškodb ali nesreč ga tudi natančno preglejte za vidne znake poškodb med prevozom. Če niste prepričani, ali je aparat brezhiben, ga ne uporabite in pokličite naš pooblaščeni servis. Naslove naših servisov za stranke najdete v garancijskih pogojih in na garancijskem listu.

Aparat je pred transportnimi poškodbami zaščiten z embalažo.

- Vzemite aparat previdno iz prodajne embalaže.
- Odstranite vso embalažo.
- Očistite aparat in vse dele pribora in odstranite ostanke embalaže, pri tem pa upoštevajte navedbe v poglavju "ČIŠČENJE, VZDRŽEVANJE IN NEGA".

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

UPORABA

PRVA UPORABA

Ob prvem gretju lahko nastaneta rahel vonj in nekoliko dima, kar je povsem običajno in po krajšem času izgine. To ni nepravilno delovanje naprave. Poskrbite za zadostno prezračenje, npr. odprite okno. Pazite tudi na neoviran dostop do vtičnice.

Pred prvo uporabo je treba prazno napravo pribl. 5–10 minut segrevati, da odstranite ostanke snovi, ki nastanejo med proizvodnjo.

- Napravo postavite v bližino vtičnice z varnostnim kontaktom, pri čemer pazite na prost dostop do vtičnice.

Naprava naj stoji na ravni in suhi podlagi, ki je odporna proti toploti in ne drsi. Površino naj bo mogoče enostavno očistiti, saj brizganja ni mogoče vedno preprečiti.

- Napravo priključite v varnostno vtičnico in jo 5–10 minut segrevajte, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave".

Če vaša naprava ne deluje, si oglejte poglavje "MOTNJE IN ODPRAVLJANJE MOTENJ".

- Po postopku segrevanja napravo izklopite, odklopite iz omrežja in pustite, da se ohladi na sobno temperaturo.

Večnamensko ponev očistite, kot je opisano v poglavju "VZDRŽEVANJE, ČIŠČENJE IN NEGA".

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

UPRAVLJANJE NAPRAVE

V večnamenski ponvi lahko s pomočjo posebnega vstavka pečete kostanj (maroni). Na tem vstavku lahko pečete tudi krompir, ovit v aluminijasto folijo. V obsegu dobave je tudi obojestranska plošča za žar/peko. Narebrena stran je primerna za peko na žaru in praženje različnih živil, npr. mesa, hrenovk, rib, narezanega krompirja itd. Na gladki strani te plošče lahko pripravljate odlične omlete, palačinke, tortilje itd.

Nevarnost

Bodite previdni pri peki na žaru in odpiranju pokrova! Iz naprave lahko izstopi vroča para – nevarnost oparin!

Nevarnost

Napravo in pribor prijemajte vedno samo za nameščene ročaje in uporabljajte toplotno izolirane kuharske rokavice. Vročih površin se ne dotikajte z golimi rokami! Naprava in pribor se lahko zelo segrejeta – nevarnost opeklin!

Nevarnost

Preden napravo priključite v varnostno vtičnico ali jo izključite iz nje, preverite, ali je temperaturni regulator obrnjen do konca v levo, na položaj "0".

Nevarnost

Za jemanje jedi iz ponve in za obračanje nikoli ne uporabljajte kovinskih ali drugih predmetov z ostrimi robovi, ampak priloženo leseno lopatko. Jedi ne režite na plošči za žar/peko. S tem boste preprečili poškodbe premaza proti prijemanju. Poškodovan premaz otežuje jemanje jedi iz naprave, saj se lahko primejo na ploščo za žar/peko.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

ZA UPORABO VEČNAMENSKE PONVE SLEDITE NASLEDNJIM KORAKOM:

- Napravo oz. spodnji del (A) postavite v bližino vtičnice z varnostnim kontaktom, pri čemer pazite na prost dostop do vtičnice.

Naprava naj stoji na ravni in suhi podlagi, ki je odporna proti vročini in ne drsi. Površino naj bo mogoče enostavno očistiti, saj se brizganja ne da vedno preprečiti.

UPORABA PLOŠČE ZA ŽAR/PEKO (F):

Ploščo za žar/peko s premazom proti prijemanju lahko uporabljate na obeh straneh. Ena stran je narebrena, druga pa ima gladko površino. Narebrena stran je odlična za peko na žaru in praženje, gladka pa je primerna za peko jedi, kot so npr. omlete, palačinke, jajca na oko itd.

PEKA NA PLOŠČI ZA ŽAR/PEKO (F):

Na plošči naj ne bo preveč sestavin, ampak naj bo med njimi vedno dovolj prostora.

- Ploščo za žar/peko (F) postavite na spodnji del (A), tako da narebrena stran gleda navzgor.
- Spodnji del (A) priključite v vtičnico z zaščitnim kontaktom. Pazite, da bo temperaturni regulator (D) obrnjen do konca v levo.
- Temperaturni regulator (D) potem nastavite na želeno temperaturo glede na jed, ki jo želite pripraviti. Vklopi se kontrolna lučka (B), ki ugasne, ko je nastavljena temperatura dosežena. Če temperatura pade pod nastavljeno vrednost, se ponovno začne postopek gretja in kontrolna lučka (B) spet začne svetiti. Kontrolna lučka (B) sveti vedno, ko termostat vklopi gretje. Ko je želena temperatura dosežena, termostat izklopi gretje in kontrolna lučka (B) ugasne. S tem se ohranja enakomerna temperatura (kontrolna lučka (B) se med obratovanjem vedno znova vklaplja in izklaplja).

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- Če želite, lahko ploščo za žar/peko (F) predhodno namažete z maslom, margarino ali rastlinskim oljem, ki je odporno na vročino. Priporočamo, da uporabite majhno količino maščob.
- Ko je želena temperatura dosežena in kontrolna lučka (B) ugasne, previdno položite želene sestavine na ploščo za žar/peko (F).
- Živila obračajte po potrebi. Priporočamo, da meso obrnete le enkrat, saj pri prepogostem obračanju lahko postane žilavo.
- Ko želite živilo vzeti s plošče, uporabite temperaturno odporno obračalno lopatko iz umetne mase ali lesa oz. priloženo leseno lopatko.

PEKA NA PLOŠČI ZA ŽAR/PEKO (F):

Za lažjo peko omlet, palačink in podobnih jedi je v obsegu dobave tudi praktična lopatka za testo, s katero lahko testo enakomerno razporedite po plošči za žar/peko.

- Ploščo za žar/peko (F) postavite na spodnji del (A), tako da ploska, gladka stran gleda navzgor.
- Spodnji del (A) priključite v vtičnico z zaščitnim kontaktom. Pazite, da bo temperaturni regulator (D) obrnjen do konca v levo.
- Temperaturni regulator (D) potem nastavite na želeno temperaturo glede na to, kaj želite pripraviti. Vklopi se kontrolna lučka (B), ki ugasne, ko je nastavljena temperatura dosežena. Če temperatura pade pod nastavljeno vrednost, se ponovno začne postopek gretja in kontrolna lučka (B) spet začne svetiti. Kontrolna lučka (B) sveti vedno, ko termostat vklopi gretje. Ko je želena temperatura dosežena, termostat izklopi gretje in kontrolna lučka (B) ugasne. S tem se ohranja enakomerna temperatura (kontrolna lučka (B) se med obratovanjem vedno znova vklaplja in izklaplja).
- Če želite, lahko ploščo za žar/peko predhodno namažete z maslom, margarino ali rastlinskim oljem, ki je odporno na vročino.
- Ko je želena temperatura dosežena in kontrolna lučka (B) ugasne, previdno položite želene sestavine (testo, jajca itd.) na ploščo za žar/peko (F). Sestavine lahko s pomočjo lopatke za testo (H) enakomerno razporedite po plošči za žar/peko (F).
- Če je potrebno, prilagodite temperaturo.
- Živila obračajte po potrebi.
- Ko želite jed vzeti s plošče, uporabite temperaturno odporno obračalno lopatko iz umetne mase ali lesa oz. priloženo leseno lopatko (G).

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

UPORABA VSTAVKA ZA PEKO KOSTANJA (E):

S tem vstavkom lahko pečete kostanj (maroni) popolnoma enako, kot ga pečejo na stojnicah. Vstavek lahko uporabljate tudi za peko krompirja, ki pa ga morate pred tem oviti v aluminijasto folijo.

Nevarnost

V vstavku za peko kostanjev ne smete pripravljati živil, ki vsebujejo tekočino, prav tako pa ne uporabljajte olja ali maščobe! V spodnji del ne sme priti nobena tekočina.

Preden položite kostanj v vstavek za peko (E), ga ustrezno pripravite. Operite ga z lupino vred in ga križno zarežite na izbočeni strani. Nato pustite, da se osuši, saj v spodnji del ne sme priti tekočina.

- Vstavek za peko kostanja (E) položite na spodnji del (A). Vstavek (E) mora trdno nalegati in ne sme zdrsniti vstran. Preverite, ali je vse dobro pritrjeno.
- Na vstavek za peko kostanja (E) položite pokrov (C).
- Spodnji del (A) priključite v vtičnico z zaščitnim kontaktom. Pazite, da bo temperaturni regulator (D) obrnjen do konca v levo.
- Temperaturni regulator (D) nastavite na želeno temperaturo glede na količino jedi, ki jo želite pripraviti (odvisno od velikosti in količine kostanja je priporočljiva precej visoka temperatura, pri velikih količinah pa regulator (D) nastavite na najvišjo stopnjo, tako da ga zavrtite do konca v desno). Vklopi se kontrolna lučka (B), ki ugasne, ko je nastavljena temperatura dosežena. Če temperatura pade pod nastavljeno vrednost, se ponovno začne postopek gretja in kontrolna lučka (B) spet začne svetiti. Kontrolna lučka (B) sveti vedno, ko termostat vklopi gretje. Ko je želena temperatura dosežena, termostat izklopi gretje in kontrolna lučka (B) ugasne. S tem se ohranja enakomerna temperatura (kontrolna lučka (B) se med obratovanjem vedno znova vklaplja in izklaplja).
- Ko je želena temperatura dosežena in kontrolna lučka (B) ugasne, previdno dvignite pokrov (C) (pozor: pokrov je zelo vroč, zato vedno uporabljajte ročaj) in ga položite na podlago, ki je odporna proti vročini. V vstavek za kostanj (E) previdno položite kostanj. Ne uporabljajte olja ali maščobe!
- Ponovno namestite pokrov (C).
- Z leseno lopatko (G) občasno previdno pomešajte oz. obrnite kostanj. Kostanj je pečen po pribl. 20 minutah (čas priprave je odvisen od velikosti oz. količine sestavin). Kostanj je pečen, ko lupina poči na mestu, kjer ste jo prerezali.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- Ko je kostanj pečen, izklopite napravo (temperaturni regulator zavrtite do konca v levo), snemite pokrov (C) in ga odložite na podlago, odporno proti vročini. Nato s pomočjo ročajev (nadenite si tudi toplotno izolirane kuhinjske rokavice) dvignite vstavek za kostanj (E) s spodnjega dela (A) ter marone položite na primerno podlago.

Nasvet: Kostanj prekrijte z vlažno krpo, saj bo zaradi razlike v temperaturi lupina nekoliko odstopila in ga boste lahko lažje olupili.

Za peko krompirja v aluminijasti foliji priporočamo najvišjo temperaturo. Čas priprave znaša pribl. 20–30 minut (odvisno od velikosti in količine krompirja).

Napravo je treba po vsaki uporabi izklopiti in odklopiti iz omrežja, tako da temperaturni regulator (D) zavrtite do konca v levo in izvlečete omrežni vtič iz varnostne vtičnice. Preden boste napravo (in ves pribor) očistili in/ali shranili, počakajte, da se ohladi na sobno temperaturo.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

MOTNJE IN ODPRAVLJANJE MOTENJ

Motnja:	**Vzrok:**	**Odpravljanje motenj:**
Naprava ne deluje.	Omrežni vtič ni vključen v vtičnico z zaščitnim kontaktom. Temperaturnega regulatorja niste dovolj zavrteli.	Omrežni vtič vključite v vtičnico z zaščitnim kontaktom. Temperaturni regulator zasukajte v desno na želeno temperaturo.
Med prvo uporabo nastajata rahel dim in vonj.	Na grelnih elementih, plošči za žar/peko in vstavku za peko kostanja so zaščitne snovi, ki preprečujejo korozijo med transportom.	Izvedite postopek gretja brez živil. Potem rahel dim in vonj izgineta.

V primeru motenj, ki tukaj niso navedene, se obrnite na našo pooblaščeno službo za stranke. Naši svetovalci vam bodo z veseljem pomagali. Telefon servisa je naveden v garancijskih pogojih in na garancijskem listu.

Navodila za uporabo lahko na našem servisu (glejte garancijski list) dobite tudi v formatu PDF.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

VZDRŽEVANJE, ČIŠČENJE IN NEGA

Pred čiščenjem vedno najprej izvlecite omrežni vtič in pustite, da se naprava s priborom popolnoma ohladi, nato pa jo lahko očistite in pospravite! Nevarnost električnega udara!

Pazite, da v notranjost naprave ali v spodnji del ne prodre tekočina. Naprave oz. spodnjega dela ne potapljajte v vodo. Nevarnost električnega udara!

Za čiščenje nikoli ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil ter ostrih predmetov.

- Za čiščenje zunanjih površin naprave (spodnjega dela) uporabljajte suho oz. rahlo navlaženo in dobro ožeto krpo.
- Na koncu napravo temeljito obrišite do suhega.

ČIŠČENJE DODATNE OPREME

Pazite, da v notranjost naprave ne prodre tekočina. Naprave ne potapljajte v vodo. Nevarnost električnega udara!

Preden boste napravo in dodatne dele očistili, najprej počakajte, da se popolnoma ohladijo. Nevarnost opeklin!

Ne uporabljajte agresivnih čistil in abrazivnih sredstev, da se premaz proti prijemanju ne poškoduje.

- Dodatne dele (pokrov (B), vstavek za peko kostanja (E), ploščo za žar/peko (F), leseno lopatko (G) in lopatko za testo (H)) lahko operete s toplo vodo in čistilom.

- Potem vse dele temeljito sperite s čisto vodo in dobro osušite.

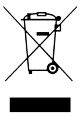
Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost:	220–240 V~
Nazivna frekvenca:	50 Hz
Nazivna moč:	800 W
Zaščitni razred:	I

ODLAGANJE MED ODPADKE

Prodajna embalaža je iz reciklirajočih materialov. Embalažni material lahko oddate na javnih zbirnih mestih za reciklirajoče odpadke.



Stari aparati ne sodijo med gospodinjske odpadke! Stare aparate skladno z zakonskimi predpisi odložite na ustreznem zbirnem mestu. Uporabni materiali iz vašega starega aparata bodo ponovno uporabljeni, kar je okolju prijazno. Dodatne informacije prejmete pri pristojnem komunalnem podjetju ali ustreznem podjetju za zbiranje odpadkov.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GARANCIJA

GARANCIJSKI LIST (SLO)

Spoštovane stranke!
Žal je napačna uporaba aparata razlog za približno 95 % reklamacij. S koristnimi nasveti našega posebej za vas urejenega servisnega centra, lahko te težave enostavno odpravite, zato nas pokličite ali pa se javite po e-pošti ali po faksu.

Preden pošljete aparat na servis ali ga vrnete prodajalcu, vam svetujemo, da se oglasite na naši dežurni telefonski številki, kjer vam bomo pomagali in vam tako prihranili nepotrebne poti.

Garancijska doba traja 3 leta in začne teči z dnem nakupa oziroma na dan predaje blaga ter velja le za izdelke, ki so bili kupljeni na območju Republike Slovenije. Pri uveljavljanju garancije je potrebno predložiti račun in izpolnjen garancijski list. Zato vas prosimo, da račun in garancijski list shranite!

Proizvajalec jamči brezplačno odpravo pomanjkljivosti, ki so posledica napak materiala ali proizvodnje, s pomočjo popravila ali menjave. V primeru, da popravilo ali zamenjava izdelka nista mogoča, proizvajalec kupcu vrne kupnino. Garancija ne velja za škodo, nastalo zaradi nesreč, nepredvidenih dogodkov (na primer strele, vode, ognja itd.), nepravilne uporabe ali nepravilnega transporta, neupoštevanja varnostnih in vzdrževalnih predpisov ali zaradi nestrokovnega posega v izdelek.

Sledi vsakodnevne rabe izdelka (praske, odrgnine itd.) niso predmet garancije. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na izdelku.

Ob prevzemu izdelka, katerega je potrebno popraviti, servisno podjetje in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za shranjene podatke oz. nastavitve. Popravila, ki se opravijo po izteku garancijske dobe, so ob predhodnem obvestilu plačljive.

Proizvajalec jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje izdelka v garancij-skem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga. Če popravila ni mogoče izvesti v 45 dnevnem roku, bo izdelek popravljen, zamenjan ali pa bo ob soglasju kupca, povrnjena kupnina. Garancijska doba se podaljša za čas popravila. Proizvajalec je po poteku garancijske dobe dolžan zagotavljati servisiranje in nadomestne dele za obdobje 3 leta po preteku garancijske dobe. Če se servis za izdelek nahaja v tujini, se lahko kupec oglasi v najbližji Hofer prodajalni, od koder bo izdelek posredovan na ustrezen servis.

Hans Ulrich Peterman Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GARANCIJA

GARANCIJSKA KARTICA (SLO)

Naslov(i) servisa:
RECTRADE d.o.o., 3000 Celje, Slovenija, Skaletova 12/a

Pomoč po telefonu:
Tel. 00386/342/65500 - Fax: 00386/342/65508

Oznaka proizvajalca/uvoznika:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

E-pošta:
komerciala@rectrade.si

Oznaka izdelka:
VEČNAMENSKA PONEV

Številka izdelka/proizvajalca:
MR 2012

Številka izdelka:
28202

Obdobje akcije:
10/2012

Podjetje in sedež prodajalca:
Hofer trgovina d.o.o.,
Kranjska cesta 1, 1225 Lukovica

Opis napake:

Ime kupca:

Poštna številka in kraj: Ulica:

Tel./e-pošta:

Podpis:

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG